

Document corporatif salle de réception L'Annexe

L'équipe du restaurant Le Fougasse est très fière de vous présenter sa nouvelle salle de réception, L'Annexe. Comme la demande était présente, les propriétaires ont décidé d'innover quelque peu en utilisant l'espace non-occupé du deuxième étage pour y créer une magnifique salle de réception. Après un peu plus d'une quinzaine d'années à exploiter seulement l'un des deux étages de cet établissement, cette nouvelle salle saura donner un vent de fraîcheur à l'entreprise et offrira du même coup, un nouveau lieu de rassemblement aux gens d'ici et d'ailleurs.

L'Annexe peut accueillir jusqu'à 150 convives, que ce soit pour une réunion familiale, un 5 à 7, un mariage, un party de bureau, ou toute autre occasion spéciale. Notre équipe se fera un plaisir d'organiser avec vous, un événement mémorable dont vos invités se souviendront longtemps...

Vous trouverez ci-dessous, des informations qui vous aideront à effectuer vos choix quant à la nourriture qui sera offerte lors de votre prochain événement. Des canapés à l'apéro jusqu'à la table de minuit en fin de soirée, les nombreux choix qui vous sont offerts sauront certainement plaire à tous vos invités.

Canapés

Optez pour quelques canapés qui feront saliver vos invités en début de soirée...

2,50\$ chacun/minimum de 10 par sélection

- Arancini au parmesan *
- Bavette de bœuf grillée paprika et lime façon tataki sauce tartare
- Bouchées de poulet Thai *
- Croquette de chèvre et miel *
- Crouton de bleu bénédictin et canneberges confits au porto
- Dumpling aux légumes général Tao *
- Effiloché de porc BBQ sur mini-tacos et salade de chou *
- Fondue parmesan maison *
- Frites à la truffe et parmesan *
- Fromage en grain Chalifoux frit *
- Fromage Haloumi en brochette et légumes *
- Gravlax de saumon à la crème sûre
- Huitres du moment
- Ravioli aux champignons et parmesan*
- Saucisse du boucher sur bâtonnet *
- Tartare du chef

3,50\$ chacun/minimum de 10 par sélection

- Boule de crabe sauce hollandaise *
- Confit de canard et champignons sauvages sur won-tong frit *
- Crevette tempura maison mayonnaise Sriracha *
- Foie gras torchon à l'amaretto Avril sur biscotte
- Magret de canard fumé aux épices cabane à sucre*
- Mini-burger de bœuf Angus, oignons caramélisé, fromage brie et pesto de basilic*
- Mozzarella di Buflonne de la ferme Maciocia, tomates confites et huile d'olive parfumée au basilic
- Pétoncle sur hollandaise aux noisettes *
- Mini-Pogo de saucisse Merguez *

*Bouchées servies chaudes

Repas principal (40\$ par personne)

(Comprend le potage, une entrée au choix, le repas principal ainsi que le café & le dessert)

Entrées

- Asperges de la région et leur sauce Hollandaise (disponibles de mai à juillet)
- Assiette de charcuteries servie en plateau
- Crostini aux fraises & fromage de chèvre avec son coulis de vinaigre balsamique réduit
- Croustilles de perchaude, oignons vinaigrés et salade du jardin
- Jambon canard fumé sur pain aux noix glacé au fromage brie et canneberges
- Bouchées de crabe de la Nouvelle-Orléans nappé de sauce Hollandaise et poivrons
- Croustillant d'Haloumi, chutney de raisins blonds & chips maison pain bretzel
- Mini-burger de bœuf Angus au cheddar vieilli 2 ans sur pain brioché & mayonnaise maison (*extra 2\$*)
- Gratin de poireaux à la crème et vin blanc
- Duo de tartare : Saumon à l'asiatique et bœuf dijon/cornichon*
- Ragout d'escargot parfumé à l'estragon sur un feuilleté
- Risotto crémeux aux crevettes & parmesan Chalifoux (*extra 2\$*)
- Salade César classique
- Salade de roquette, vinaigrette balsamique et bacon avec une chips de prosciutto
- Salade de tomates & fromage mozzarella de Bufflonne de la ferme Maciocia (*extra 3\$*)
- Salade verte agrémentée de pommes, prosciutto, noix & vinaigrette à l'érable

*Choix sans gluten

Plats principaux

Volailles

- Blanc de poulet Cordon Bleu maison (jambon & fromage Suisse) sauce à la crème et ciboulette
- Cuisse de canard confie sur une patate grelot ail et persil
- Aiguillette de poulet à la Vinni (sauce tomate maison) gratiné au fromage de la région

Poissons

- Saumon de l'Atlantique grillé confit à l'érable et gingembre**
- Filet de doré canadien citronné
- Crevettes sauce crème, échalote et vin blanc
- Arrivage du jour (Déguster l'inspiration du chef selon son arrivage de poisson frais)

Marcheurs

- La bavette de bœuf à l'échalote**
- Filet mignon de bœuf sauce bordelaise (extra 5\$)
- Cotelette de porc géante de la ferme Nagano en croûte curri et coco**
- Contre-filet de bœuf 10oz 1855 Angus épice Montréal sauce au vin rouge**
- Filet de veau de grain, sauce au porto et champignons de Paris
- Carré d'agneau des fermes White Stripe à la moutarde de dijon**

Pâtes

- Raviolis aux champignons grillés et pesto crémeux de basilic
- Penne à la Gigi (Pancetta, champignons, échalotes et sauce rosée)
- Risotto crémeux, champignons Portobello et saucisses

Choix végétarien

- Risotto crémeux, pistaches, poireaux, épinards, poivrons rouges & crumble de chèvre**
- Linguine aux courgettes, champignons de saison, tomates séchées, basilic et huile d'olive

Plateau à partager

- Bavette de bœuf à l'échalote, suprême de poulet en croûte de noix réduction érable/dijon et arrivage du jour
 - Contre-filet 1855 Angus, steak de canard et filet de saumon (extra 10\$)
- **Choix sans gluten

- Table de minuit

Vous croyez danser et festoyer jusqu'aux petites heures... Dites-vous bien que vos invités auront à un moment où un autre, une petite fringale à assouvir... Voici quelques options qui pourront certainement les rassasier.

L'Affineur (12\$ par personne)

- Plateau de fromage fin de chez nous
- Fruits frais et séchés
- Noix
- Pains assortis

Antipasti (11\$ par personne)

- Charcuteries fines
- Olives
- Pains assortis

Station à Grilled-Cheese (12\$ par personne)

- 3 sortes de Grilled-cheese au choix du chef
- Salade de chou

Bar à Poutine (13\$ par personne)

- Frites
- Sauce à poutine et sauce aux poivres
- Fromage en grain Chalifoux
- Garniture au choix du chef

Station à Sandwich (10\$ par personne)

- Sandwich et pain fourré (poulet et jambon)
- Salade de macaroni
- 3 choix au goût du chef

Station à Tartare (18\$ par personne)

- Frites
- Salade du chef
- 3 choix au goût du chef

Formules bar

Cocktail de bienvenue	5\$/personne
Vin mousseux sélection de la maison	5,50\$/personne
Vin à volonté pendant le repas	25\$/personne

Formule bar ouvert Le basique 30\$/personne

« bière & vin »

- Vin maison choisi pour le souper, sélection de bière locale en fût
- Durée de 3h30 débutant dès la fin du repas

Formule bar ouvert L'extra 40\$/personne

« bière, vin & 1oz »

- Vin maison choisi pour le souper, sélection de bière locale en fût et cocktails de base fait avec 1oz de fort (shooters non inclus)
- Durée de 3h30 débutant dès la fin du repas

Formule bar ouvert Le complet 45\$/personne

- Vin maison choisi pour le souper, sélection de bière locale en fût, tous les cocktails et alcools sur glace (shooters non inclus)
- Durée de 3h30 débutant dès la fin du repas

Formule bar ouvert Le top 70\$/personne

- Vin à volonté au cours du repas & bar ouvert durant la période convenue par les hôtes
- Durée de 6 heures